

# SOP6104S2PG



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Galileo platform	Piro gőz
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709326838



## Küllem

Design család	Linea	Serigraphy colour	Black
Szín	Neptune Grey	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Matt	Fogantyú	Linea minimal
Design	Flat	Fogantyú színe	Szatén fém és fekete
Anyag	Üveg	Logo	Silk screen
Üveg típusa	Törlés		

## Kezelő elemek



Megjelenő név	VivoScreen	Kijelzőnyelvek száma	20
Képernyőtechnológia	TFT	Kijelző nyelvei	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Vezérlőbeállítás	Továbbfejlesztett teljes érintővezérlés		

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	19
Automatikus programok	150
Gőzös szintek	3 + kézikönyv

## Testreszabható receptek

10

### Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül	Légkeveréses	Légkeverés
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alap	Légkeverés + alsó
Pizza		

### Főzési funkciók pulzáló gőzzel

Légkeveréses	Légkeverés	Légkeverés + alsó
Turbó	Légkeveréses grill	

### Főzési funkciók gőzzel

Légkeveréses	Légkeverés	Turbó
--------------	------------	-------

Grill + légkeverés

### Egyéb gőzfunkciók

Gép tisztítása	Vízkimenet	Vízbemenet
Vízkőmentesítés		

### Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kiolvasztás súly alapján	Kelesztés
Kőn sűtés	BBQ	Air-Fry
Melegen tartás	Tányértartó/melegítő	Sabbath

### Tisztítási funkciók

Pirolízis
-----------

## Opciók



**Időbeállítási lehetőségek**  
**Időzítő**  
**Időzítő**

Késleltetett indítás és automatikus befejezés  
 Igen  
 3

**SameTime** Igen  
**DeltaT sűtés** Igen  
**Bemutatóterem demó opció** Igen  
**Demo-oktató üzemmód** Igen

<b>A zár/gyermekbiztonság vezérlése</b>	Igen	<b>Érintési útmutató</b>	Igen
<b>Egyéb lehetőségek</b>	Melegen tartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	<b>Kronológia</b>	Igen, az utolsó 10 használt funkció
<b>Sütés maghőmérővel</b>	Igen	<b>Gyors előmelegítés</b>	Igen
<b>Többlépcsős sütés</b>	Igen, legfeljebb 2 lépés	<b>Instant GO</b>	Igen
<b>Intelligens sütés</b>	Igen		

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



<b>Minimális hőmérséklet</b>	30 °C	<b>Kivehető ajtó</b>	Igen
<b>Maximális hőmérséklet</b>	280 °C	<b>Teljes üveg belső ajtó</b>	Igen
<b>Polcok száma</b>	5	<b>Levehető belső ajtó</b>	Igen
<b>Ventilátorok száma</b>	1	<b>Ajtóüvegek száma összesen</b>	4
<b>Lámpák száma</b>	2	<b>Lágy zárású zsanérok</b>	Igen
<b>Világítás típusa</b>	Halogén	<b>Soft Open</b>	Igen
<b>Felhasználó által cserélhető jelzőfény</b>	Igen	<b>Kürtő</b>	Rögzített
<b>Fényerősség</b>	40 W	<b>Hűtőrendszer</b>	Érintő
<b>Az ajtó kinyitásakor világít</b>	Igen	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Alsó fűtőelem teljesítmény</b>	1200 W	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Yes
<b>Felső fűtőelem – Teljesítmény</b>	1000 W	<b>Ajtózár pirolízis alatt</b>	Igen
<b>Grillező elem – teljesítmény</b>	1700 W	<b>Gőzölési tartomány</b>	20 - 40%
<b>Nagy grill – Teljesítmény</b>	2700 W	<b>Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)</b>	353x470x401 mm
<b>Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény</b>	2000 W	<b>Hőmérsékletszabályozás</b>	Elektronikus
<b>Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor</b>	Igen	<b>Sütőtér anyaga</b>	Ever clean zománc
<b>Ajtónyitás típusa</b>	Standard nyitás	<b>Víz terhelés</b>	Fiók, kézi
<b>Ajtó</b>	Hűtés	<b>Üzemanyagtartály kapacitása</b>	0,8 l

## Teljesítmény / Energiacímke



<b>Energiahatékonysági osztály</b>	A+	<b>Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban</b>	2.45 MJ
<b>A sütőtér nettó térfogata</b>	68 l	<b>Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén</b>	0.68 kWh
<b>Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban</b>	1.09 kWh	<b>Sütőtérek száma</b>	1
		<b>Energiahatékonysági mutató</b>	81 %

Energiafogyasztás 3.92 MJ  
 hagyományos  
 üzemmódban

## Mellékelt tartozékok



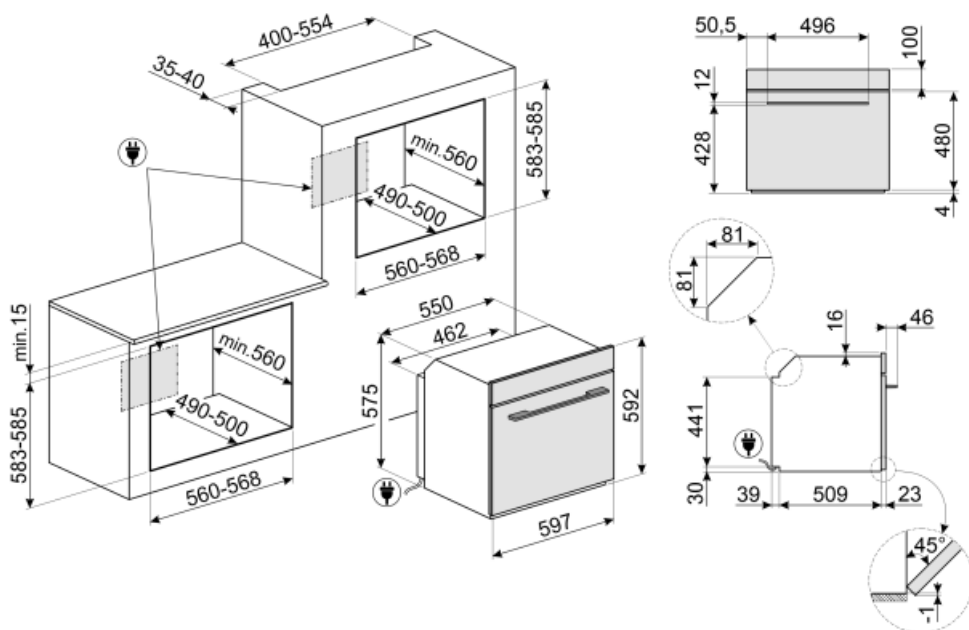
Luxus állvány (inox)	1
Zománcozott tálca (20 mm)	1
Zománcozott mély sütőtálca (50 mm)	1
Rácsbetét	1

Teleszkópos vezetősínek, teljes kihúzás	1
Hőmérséklet-érzékelő.	Igen, többpontos
Egyéb	vízbetöltő készlet

## Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V
Jelenlegi	13 A
Névleges teljesítmény	3000 W

Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Tápkábel hossza	150 cm



## Not included accessories

### AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölé



### PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



### GTT2

Teljesen kihúzható teleszkópos sín (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



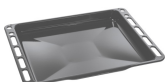
### STONE

Téglalap alakú tűzálló kő, Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



### BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsk és halak mártásban történő sütéséhez és pirtásához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



### GTP2

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölétti beszereléséhez



### ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes húsk és halak mártásban történő sütéséhez és pirtásához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



### BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húskhoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.













### PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



## Symbols glossary (TT)

-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kímélőbben és gyorsabban süssön. A hőmérséklet és a gőzsint változása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és eredetibb főzés érdekében, és minimalizálja az ételek súlyának és térfogatának csökkenését a főzés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellet, hogy nagyon puhává teszi őket, megtartja a fényüket és zamatosabbá teszi őket. Kelt tészták készítéséhez és kenyérsütéshez is ajánlott: a páratartalom valójában lehetővé teszi a tészta növekedését és fejlődését sütés közben, mielőtt külső héjat hozna létre. Az eredmény egy könnyebb és emészthetőbb tészta, amely felismerhető a nagyobb buborékokról. Gyors kiolvasztásra, az ételek keményedés és száradás nélküli melegítésére, valamint sós ételek természetes sóalanítására is alkalmas.
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.
-  Vízkőmentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égvé marad.
-  Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
-  Légűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  Elektromos



**Ever Clean zománc:** Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélíg, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



**Légkeveréses:** Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sütek és sütemények készítéséhez.



**Alsó:** a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



**Hőlégbefúvás:** tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



**Grill:** Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.



**Pizza funkció:** Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.



**Fresh Touch:** A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.



**Statikus:** Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



**Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.

















**ECO:** alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni





















**Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülől egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húshoz optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



**Légkeverés + Gőz:** intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülől egyaránt érkezik. A gőz hozzáadása lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését, és javítja az ételek belső részének sütését, amelyek ropogósabbak és emészthetőbbek lesznek. Ideális marhasülthöz, sült kacsához és egész hal sütéséhez.

-  Hőlévbefűvés + Gőz: A gőz és a hőlévbefűvés együttes használata lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. Ideális több szinten történő sütéshez is, illatok és ízek keverése nélkül. Ideális sült, csirke és péksütemények, például kelt sütemények és kenyér elkészítéséhez.
-  Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  Hőlévbefűvés pulzáló gőzzel: Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.
-  Hőlévbefűvés pulzáló gőzzel: Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.
-  Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ: a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszeli a biztonság érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérinthesi a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi
-  Légkeverés és grill pulzáló gőzzel: A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a hő
-  Hőlévbefűvés + alsó elem pulzáló gőzzel: Ideális lepények újramelegítéséhez. Ez a funkció újra ropogósra pirítja az alapot, miközben a töltelék nem szárad ki a sütőtérben lévő plusz nedvesség miatt.
-  Turbó pulzáló gőz: A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a turbó funkció hője létrehozza az általunk ismert és kedvelt karamellizált ízeket.
-  A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  Tányérmelegítés: az edények melegítésére vagy melegen tartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.



-  **Maghőmérő:** a maghőmérővel tökéletesen meg lehet sütni a süteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a hegy belsejében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik
-  **Gyors előmelegítés:** a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.
-  **A kétségek eloszlatására szolgáló opció.** Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével kiválthatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.
-  **Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra.** Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntson a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.
-  **A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.**
-  **Elektronikus vezérlés:** A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.
-  **...**
-  **INSTANT GO:** ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyasztott ételekhez.
-  **Manuális vízbetöltő rendszer:** A tartály feltöltése kevesebb mint 40 másodperc alatt lehetséges. A feltöltés kézzel történik a mellékelt speciális tölcser segítségével.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez.** Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
-  **SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  **A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **Lágy zárás:** minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **Melegen tartás:** a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegen tartását.
-  **A többpontos hőmérsékletmérő sonda három érzékelési ponttal rendelkezik.** Ez azt jelenti, hogy nemcsak a maghőmérsékletet, hanem más területek hőmérsékletét is érzékeli. A sütő mindezen adatokat feldolgozza, hogy elkerülje az egyenetlen sütést. Így minden étel professzionális, éttermi stílusban készíthető.
-  **Tökéletes megoldás, hogy néhány egyszerű lépésben, jelentős időmegtakarítással teljes menüt készítsen.** A nagy sütőtérben egyszerre többféle étel is elfér, amelyek egymás illatának átvétele nélkül készíthetők. A gondosan tanulmányozott hőáramlások minden szinten egyenletes sütést biztosítanak. A SameTime algoritmus kiszámítja az időket, a sütési funkciókat és az összes paramétert, hogy 3 étel egyszerre készülhessen el



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogásra sütést biztosítva.



DeltaT sütés A sütő automatikusan egy előre meghatározott (deltaT nevű) hőmérsékletre állítja be a sütőtér hőmérsékletét, amely magasabb, mint a hőmérő által érzékelt maghőmérséklet. Amikor a hőmérő plusz egy fokot érzékel a magnál, a sütő automatikusan megemeli a belső hőmérsékletet is egy fokkal. A sütőn három különböző deltaT sütési mód (lassú, közepes és gyors) közül választhat, és beállíthatja a kívánt maghőmérsékletet. A technológia legjava, ami lehetővé teszi, hogy zsenge, lédús, egészséges és kiváló minőségű ételeket kapjunk.